MR. COFFEE®

Printed in China/Impreso en China P.N. 113926

MR. COFFEE®



MODEL
MODELO ECMP40

Instruction Manual with Recipes

MR. COFFEE® ESPRESSO/ CAPPUCCINO MAKER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Manual de Instrucciones con Recetas

MÁQUINA PARA PREPARAR CAFÉ EXPRESO/CAPUCHINO MR. COFFEE®

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES USAR ESTA UNIDAD

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE MACHINE.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not put cord, plugs or machine in water or any other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or around children.
5. Unplug from outlet when Espresso Machine is not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. The use of accessory attachments that are not MR. COFFEE® brand may cause hazards or injuries.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or countertop or to touch hot surfaces.
9. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. To disconnect, turn unit off, then remove plug from wall outlet.
11. Do not use appliance for other than its intended use.
12. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of air flow underneath the appliance.
13. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return this appliance only to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
14. **WARNING: To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove any service covers. No user serviceable parts inside. Repair should be done by authorized personnel only. Opening the bottom service cover will void the warranty.**

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY



SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least 15 amps and 120 volts. The resulting extended cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

This appliance has a polarized plug *(one blade is wider than the other)*. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

IF SERVICE IS REQUIRED, DO NOT RETURN APPLIANCE TO STORE

For Service, call 1-800 MR COFFEE (1-800-672-6333)

TO ASSIST US IN SERVING YOU, PLEASE HAVE THE MODEL NUMBER (ECMP40) AND DATE OF PURCHASE AVAILABLE.

All repairs must be made by an Authorized MR. COFFEE® Service Center. Please call us for assistance or for the location of the nearest Authorized MR. COFFEE® Service Center or go to www.mrcoffee.com.

PLEASE DO NOT RETURN APPLIANCE TO STORE.

**We welcome your questions, comments or suggestions.
Please contact us at**

1-800 MR COFFEE (1-800-672-6333)

or

www.mrcoffee.com

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Introduction

Congratulations! You are the owner of a MR. COFFEE® Espresso and Cappuccino Maker. Please read all of the instructions in this manual carefully before you begin to use this appliance. Proper care and maintenance will ensure the long life of this appliance and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

Diagram of Parts



A. Removable Water Reservoir
B. Water Level Indicator
C. Steam Nozzle
D. Frothing Attachment
E. Brew Head
F. Filter Thumb Guard
G. Filter Holder *(Filter Cup Inside)*
H. Removable Drip Tray
I. Brew Button
J. Steam Button
K. On/Off Indicator Light *(Red)*
L. On/Off Switch
M. Brew Ready Indicator Light *(Orange)*
N. Steam Ready Indicator Light *(Orange)*
O. Steam / Froth Control Knob

Measuring Spoon and Tamping Tool (not shown)

How to Prepare Quality Espresso and Cappuccino at Home

The Coffee

The coffee should be a freshly ground, dark, espresso roast variety. You may buy whole coffee beans and grind them yourself at home using a MR. COFFEE® Burr Mill or a MR. COFFEE® Bean Grinder. Store whole beans in an air-tight container, in a cool, dark area. You do not need to store them in a refrigerator or freezer. If you buy pre-ground coffee, plan to use the coffee within 7 to 8 days for best flavor. Store pre-ground coffee in an air-tight container and keep in a cool, dark area.

The Grind

This is a vital step in the espresso making process. The coffee must be ground fine, but not too fine. If you buy pre-ground coffee or have it ground, make sure you get an espresso grind.

- The correct grind should look gritty, like salt or sand.
- If the grind is too fine, water will not flow through the coffee, even under pressure. Coffee that is ground too fine looks like powder and feels like flour when rubbed between your fingers.
- If the grind is too coarse, water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction.
- If using coffee pods, make sure they are standard size, single shot 7g/45mm coffee pods manufactured for espresso machines. The ECMP40 DOES NOT accommodate single shot 7g/55mm pods nor double shot 14g/55mm pods.

The Process

Your New MR. COFFEE® Espresso and Cappuccino Maker was designed to make brewing fresh espresso and cappuccino at home easy. Several hints will help you make quality espresso and frothed milk drinks time after time. First, always start with fresh, cold water in the water reservoir. Be sure that all parts of your machine are cleaned from previous uses. You can preheat the cups you brew espresso into by rinsing them with hot water. This will help keep your espresso hot after it is brewed.

The quality, roast, freshness, grind and origin of the coffee beans you use will vary the taste of your espresso. When you brew espresso, the grounds should be "tamped" in the filter cup. Tamping is the process of slightly packing the espresso coffee grounds down in the filter cup. Your MR. COFFEE® Espresso/Cappuccino Machine comes with a pre-measured coffee scoop tamping tool. **Note:** Do not overpack the grounds. If you are using coffee pods, do not tamp, just insert the coffee pod in the pod adapter within the filter holder.

Use the bottom of the scoop to slightly press the grounds down after placing them in the filter cup (G). This will help you brew hot, rich, delicious espresso with perfect crema (the golden layer on top of fresh-brewed espresso).

Before Using for the First Time

Refer to Page 4 for the Diagram of Parts.

1. Wash all removable parts with hot water and a mild detergent and rinse thoroughly.
2. Remove the pink cap from the end of the hose inside the reservoir.
3. Fill the Water Reservoir with water. Do not exceed MAX fill line.
4. Follow the steps on Page 6 for brewing espresso to rinse the inside of the machine. Use water only. Do not use coffee for the cleaning cycle.
5. Follow the Steps on Page 7 for steaming milk to clean the Frothing Arm. You should <u>use water</u> instead of milk for this cleaning process.
6. After you have brewed one cycle and steamed for approximately 45 seconds, empty the water reservoir, remove, rinse and dry all parts.

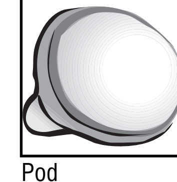
Caution: Allow unit to cool before removing parts.

Your Espresso Maker Is Now Ready To Brew Great Espresso and Cappuccino!

Brewing Espresso

1. Make sure the On/Off switch *(see Diagram on Page 4)* is in the OFF position and the brew and steam switches are off.
2. Plug in your new MR. COFFEE® Espresso and Cappuccino Maker.
3. Remove the water reservoir and fill with fresh, cold water. Be sure to keep the water reservoir filled above the “min” water level marking printed on the reservoir.
4. Replace the water reservoir into the machine, making sure that it slides completely into place. When inserted properly, the end of the water reservoir will be even with the base. Make sure the end of the hose is down in the water.
5. Turn the On/Off Switch to the “On” position so that the On Light is illuminated.
6. While the water is heating, insert filter in filter holder.
7. Put grounds into filter cup using 1 scoop for one 2-ounce serving and 2 scoops for two 2-ounce servings, or place a standard 7g/45mm espresso coffee pod in the pod adapter.
8. Use the bottom of the scoop to press the coffee grounds so that they are flattened down and smoothed over. Gently remove any excess grounds from the rim of the filter holder. If using a coffee pod, do not tamp it down.
9. Insert the filter holder into the machine. Make sure the thumb guard is flipped back and not resting on top of the filter. Insert filter holder approximately 45 degrees to the left, using the line on the Brew Head as a guide. When properly aligned, slide the filter handle to the right until the handle is in the locked position. The handle will be in the “Lock” area and should feel snug. **YOU DO NOT NEED TO OVERTIGHTEN.**
10. Place a cup underneath the filter holder spouts. Espresso will brew out of both filter spouts, so use a cup that is wide enough to catch liquid from both spouts or brew into two cups placed right next to each other.
11. When the Brew Ready Indicator Light comes on, you may begin brewing espresso. *(Your machine will only take a few minutes to heat up enough water for brewing).* Press brew button on *(brew position)*. Brew for approximately 25-30 seconds. You may adjust brewing time to taste. A shorter brew time will yield a stronger cup of espresso. The brew ready indicator light may go out while you are still brewing. This just means that the machine is heating more water.
12. After 25-30 seconds, press brew button to turn off pump.
13. Remove cup from drip tray. Use caution when removing the filter holder as there can still be hot water in the filter. Flip the thumb guard over the filter and knock out the used grounds or spent coffee pod. Use caution as the filter and filter holder are very hot. Rinse out the filter and filter holder and dry all parts.
14. You can brew multiple cups of espresso one right after the other! Just make sure the water reservoir stays filled above the “min” level marking. Repeat Steps 5 – 13 above to brew multiple cups of espresso.

Using Espresso Pods


Pod


Pod Adapter

Your new MR. COFFEE® ECMP40 Espresso and Cappuccino Maker has been designed to be pod-adaptable, that is, you may use versatile, pre-packed, standard single shot 7g/45mm espresso coffee pods instead of regular espresso grounds coffee to brew your espresso. Pods contain a pre-measured amount of espresso grounds packed in tear-resistant filter paper, with the added convenience of no-fuss handling and mess-free disposal.

To prepare espresso using espresso pods, just replace the regular filter basket inside the filter holder with the included pod adapter, then brew your espresso as explained in the appropriate section of this instruction manual, except that instead of putting grounds in the filter cup, you will place an espresso pod with your favorite espresso type or blend in the pod adapter, then insert the filter holder into the machine. Make sure that the small tab on the pod border remains inside the adapter before you insert the filter holder, for the best seal.

How To Make Cappuccino

Cappuccino is espresso topped with steamed and frothed milk. Frothing milk for cappuccino takes practice. Do not be discouraged if it is not perfect the first time. The milk should be half steamed *(bottom of pitcher)* and half frothed *(top of the pitcher)*. It may take a few

times before you perfect this process.

For the best results, we recommend frothing milk in a separate pitcher and pouring the milk into your coffee. The milk and pitcher should be cold. Do not use a pitcher which has just been washed in warm water. Use skim or 2% milk.

We also recommend a stainless steel frothing pitcher and a specialty beverage thermometer, if you own one, for preparing the best froth and steamed milk.

1. The first step in making cappuccino is to make espresso.Therefore, fill the water reservoir with cold water. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
2. Follow steps in "Brewing Espresso".
3. Fill a small stainless steel pitcher 1/3 to 1/2 way with cold milk. We recommend using a MR. COFFEE® frothing pitcher (EFP1) or any other pitcher that holds about 10 - 12 ounces and is around 5 inches tall. The pitcher should be cold. Do not use a pitcher that has just been washed with warm water.
4. Make sure the Espresso Machine is turned on and that there is water in the water reservoir. The brew ready indicator light will go off when the machine is ready to steam milk.
5. Press the Steam Start/Stop Button. The steam ready light will come on when the unit is ready to froth milk. The brew ready light will stay on.
6. Place the steaming tube in the pitcher with milk. Hold the pitcher so that the steaming tube is submerged in milk and close to the bottom of the pitcher.
7. Turn the Steam/Froth Control Knob counterclockwise to begin steaming. The steam ready light will go off while you are steaming milk. This is normal and you may continue steaming until you have completely steamed your milk. **USE CAUTION:** Steam emitted from the frothing arm is very HOT. As the milk heats up, the frothing pitcher will become very HOT!
8. The specially designed frothing attachment requires very little effort to produce thick and frothy steamed milk. Steam the milk until the desired consistency is achieved or until the frothed milk reaches the top of the pitcher. Slightly moving the pitcher up and down while steaming *(and keeping the frothing tube immersed in milk)* will help produce extra froth. When you are finished steaming, turn the Steam Control Knob clockwise until it stops. Do not overtighten. Press the steam start / stop button to complete the frothing process.
9. When the Steam Control Knob is closed, you will notice the machine releases some steam. This is the machine releasing the pressure it has generated during the steaming process and is normal.

IMPORTANT

Clean the steam nozzle and frothing attachment immediately after each use. Fill a pitcher halfway with water and run the steaming feature again for about 20 seconds. This will clean out the inside of the steaming tube. Use a damp cloth to wipe off the exterior of the steaming tube and frother attachment. You may want to rinse the frother attachment with warm, soapy water. If the end of the steam tube becomes blocked with dry milk, use a sewing needle or safety pin to clean out the small hole.

ATTENTION

After using the steaming feature of your machine, the heating system is at its highest temperature. If you wish to prepare more espresso immediately after steaming milk, the heating system should be cooled down to keep from "burning" your espresso. When the steam ready indicator light goes off, your machine is now ready to brew espresso at the perfect temperature.

CLEANING

When you are finished brewing espresso and steaming milk, begin cleaning by turning the unit off and unplugging the power cord.

The filter handle and filters should be cleaned each time you brew espresso. To clean, remove filter handle by turning the handle approximately 45 degrees left of center. The filter handle will release down from its locked position. Use caution as the filter or pod adapter may still contain hot water floating on top of the coffee grounds or coffee pod. Knock the used espresso grounds or pod out while holding the filter or pod adapter in place by holding the thumb guard lock firmly against the filter cup or pod adapter. Use caution as the filter cup or pod adapter and the filter holder will be very hot. Rinse the filter cup or pod adapter and the filter holder out thoroughly with water. It is not recommended to put the filter, pod adapter or filter holder in the dishwasher. If you are not going to use the machine again for some time, do not reinsert the filter holder on the brew head; this will lengthen the service life of the filter seal.

Remove the Water Reservoir and empty out any remaining water. Do not wash the Water Reservoir in the dishwasher.

Remove the Drip Tray and Overflow Grid from the machine and rinse with warm, soapy water. Do not wash these parts in the dishwasher.

CLEANING THE BREW HEAD

The Brew Head may need cleaning after prolonged use. You may wipe off the brew head with a damp cloth to remove any old espresso grounds. If the brewing sieve *(the underside*

of the brew head) is particularly dirty, run a few cycles of plain water through the machine. Operate the machine as if you were going to brew espresso, but do not put coffee grounds or a coffee pod in the filter cup. Secure the filter handle in place and operate for 30 seconds several times. This will run hot water through the brew head and clean out any old grounds.

Cleaning the Frothing Tube

The Frothing Tube should be cleaned immediately after every use to prevent steamed milk from drying on the tube. Fill a pitcher half way with water and run the steaming feature again for about 20 seconds. This will clean out the inside of the steaming tube. Use a damp cloth to wipe off the exterior of the steaming tube and frother attachment. You may wish to rinse the frother attachment with warm, soapy water. If the end of the steam tube becomes blocked with dry milk, use a sewing needle or safety pin to clean out the small hole.

De-Liming

The service life of your Espresso Maker will be lengthened if you de-lime it regularly. Your Espresso Maker may be de-limed using white household vinegar. The frequency of de-liming depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

Suggested Cleaning Interval

Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water	Every 80 Brew Cycles
Hard Water	Every 40 Brew Cycles

Fill about 18 ounces of vinegar into the Water Reservoir. Place a sufficiently large container in the middle of the drip tray. Allow about one-third of the vinegar to run through the system by operating the machine as if you were making espresso, but without putting coffee grounds in the filter cups. Switch the machine off again and leave the vinegar to work in for 10 to 15 minutes. Then run the rest of it through the system in one cycle. It may be necessary to repeat the de-liming if the lime deposits are heavy. After the last cycle, run two reservoirs of clear, fresh water through the system to clean all vinegar from the machine. Once the cleaning cycle is complete, clean all removable parts in warm, soapy water.

For additional espresso coffee pods, please call 1-800 MRCOFFEE or visit **www.mrcoffee.com**.

Troubleshooting

The espresso temperature is too low . . .

- Tamp (pack) the espresso ground coffee down a little more firmly.
- Pre-warm the cup by rinsing with hot water.
- De-lime the appliance.

The espresso brews too slowly . . .

- Do not tamp (pack) grounds so firmly.
- Use coarser espresso grounds.
- De-lime the appliance.
- Use correct type of coffee pod with appropriate espresso grind.

The espresso runs out of the side or top of the filter holder . . .

- Make sure that the filter holder is fitted into the holding ring properly.
- Tighten the filter handle down a little more firmly.
- Clean the espresso grounds off the edge of the filter cups before inserting into brew head.
- Clean the brew head.
- Seat coffee pod correctly within the pod adapter.

Espresso will not come out . . .

- Be sure that the Water Reservoir is full.
- Be sure that the Water Reservoir is properly fitted into position.
- Make sure the hose is down in the water and pink cap is removed.
- Be sure the grounds are not overpacked in the filter.
- Be sure that the filter holder is properly fitted into the holding ring.
- Clean the Filter Basket and Brew Head.
- De-lime the appliance.

The machine is very noisy when operating . . .

- Be sure that the Water Reservoir is full.
- Be sure that the Water Reservoir is properly fitted into position.

It is difficult to brew espresso with crema . . .

- Always use fresh espresso ground coffee.
- Be sure there is sufficient espresso ground coffee in the filter basket.
- Tamp (pack) the espresso ground coffee down slightly more.
- Use correct type of coffee pod.

Difficulty foaming milk . . .

- Always use fresh, cold milk.
- Use a stainless steel frothing pitcher. Insure the pitcher is cool before use.
- Clean the frothing tube by following the directions.
- Move the frothing pitcher slightly up and down while frothing.
- Make sure the frothing attachment is pushed up on the frothing arm as far as it will go.

RECIPES

ESPRESSO –	Brew one or two cups at a time following the directions. *Optional:* Add sugar to taste.
CAPPUCCINO –	Mix 1/3 espresso, 1/3 steamed milk and 1/3 frothed milk. Top with ground nutmeg, cinnamon, powdered chocolate or vanilla to taste.
LATTE –	Mix 1/3 espresso with 2/3 steamed milk. Top with ground nutmeg, cinnamon, powdered chocolate or vanilla to taste.
ICED ESPRESSO, CAPPUCCINO OR LATTE –	Mix beverages as described above, then pour over ice.

RECIPE IDEAS THAT YOU WILL LOVE TO TRY!

CHOCOLATE CAPPUCCINO –	1/3 espresso, 1/3 steamed chocolate milk and 1/3 froth from the chocolate milk.
FRENCH VANILLA LATTE –	Pour 1/2 oz. vanilla syrup, 1/4 oz. hazelnut syrup into cup. Add espresso. Top with frothed milk. Dust with vanilla powder.
VIENNA MOCHA –	Pour 2/3 oz. chocolate syrup, 1/2 oz. almond syrup into a glass. Add a shot of espresso. Fill with steamed milk and top with frothed milk. Dust with cinnamon.
BLACK FOREST CAPPUCCINO –	Pour 1 oz. chocolate syrup, 1 oz. bing cherry syrup, 1/2 oz. orange syrup into a glass. Add 2 shots of espresso. Fill with steamed milk and top with frothed milk and cinnamon.
IRISH NUT LATTE –	Pour 1 oz. Irish Cream syrup, 1 oz. hazelnut syrup, 1 shot espresso. Top with steamed and frothed milk.
CAPPUCCINO SUPREMO –	Mix 1 shot espresso with 1 oz. Amaretto, 1 oz. brandy and steamed and frothed milk.

WARRANTY INFORMATION

1-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc, or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty from Sunbeam.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the Limits on Sunbeam's Liability?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

Sunbeam disclaims all other warranties, or conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for damages arising from any tort, including negligence or gross negligence, or fault committed by Sunbeam, its agents or employees or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-672-6333 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8632 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc., located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 5975 Falbourne Street, Mississagua, Ontario L5R 3V8.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use alguna unidad eléctrica siempre deben de seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes para reducir el riesgo de incendio o descargas eléctricas, y /o lesiones:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD.**
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe o el aparato en agua o en otros líquidos.
4. Este producto no es recomendado para el uso por los niños.
5. Apague la cafetera y desconéctela del tomacorriente cuando ésta no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de poner o quitar partes y antes de limpiar la unidad.
6. El uso de accesorios o aditamentos que no sean recomendados para usarse con los productos de la marca MR. COFFEE® pueden causar lesiones o daños.
7. No use al aire libre o intemperie.
8. No permita que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador o toque superficies calientes.
9. No coloque esta unidad sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, ni dentro de un horno caliente.
10. Para desconectar, remueva el enchufe del tomacorriente.
11. No use este aparato más que para lo que ha sido diseñado.
12. Coloque la cafetera sobre una superficie dura y nivelada para evitar la interrupción del flujo de aire debajo la unidad.
13. No opere ninguna unidad con un cordón dañado o después de que la unidad ha funcionado inadecuadamente o ha sido dañado en cualquier manera. Devuelva la unidad a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
14. **ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no quite ninguna cubierta para dar servicio a la unidad. En el interior de la cafetera no se encuentra ninguna parte que pueda ser reemplazada. Solamente el personal autorizado debe reparar la cafetera. Si usted la cubierta inferior para dar servicio a la unidad, anulará la garantía.**

ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CORDÓN

1. Se proporciona un cordón corto para el suministro de corriente que reduce los riesgos de los cordones largos que pueden enredarse o que hacen que la gente se tropiece.
2. Se puede comprar y usar una extensión si se tiene cuidado.
3. Si se usa una extensión, la clasificación eléctrica que viene marcada en el cordón debe ser de por lo menos 10 Amperios y 120 Voltios. La extensión se debe arreglar de tal manera que no cuelgue del fregadero ni de la mesa donde los niños puedan halarlo o la gente se tropiece.

Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado (uno de sus contactos es más ancho que el otro). Para disminuir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe sólo podrá penetrar en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no penetra completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aún no se puede enchufar, comuníquese con un electricista autorizado. No modifique el enchufe de manera alguna.

SI REQUIERE SERVICIO, NO LA DEVUELVA A SU TIENDA

Llame al 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333),

PARA QUE NOS AYUDE A SERVIRLE, SÍRVASE TENER A MANO EL NÚMERO DEL MODELO (ECMP40) Y LA FECHA DE COMPRA.

Todas las reparaciones deben ser hechas por MR. COFFEE® o en un Centro de Servicio Autorizado MR. COFFEE®. Sírvase llamarnos para asistirle o para informarle el lugar del Centro de Servicio Autorizado MR. COFFEE® más cercano o vaya a www.mrcoffee.com.

POR FAVOR NO DEVUELVA LA UNIDAD AL ALMACÉN.

Nos complace recibir sus preguntas, comentarios o sugerencias.

Comuníquese con nosotros en

1-800 MR COFFEE (1-800-672-6333)

o

www.mrcoffee.com

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Introducción

¡Felicitaciones! Usted el propietario de una cafetera Mr. Coffee® para Expreso y Capuchino Por favor lea cuidadosamente todas las instrucciones de este manual antes de comenzar a usar esta unidad. El cuidado y mantenimiento apropiados le garantizarán la larga vida de esta unidad y su operación sin problemas. Guarde estas instrucciones y refiérase a ellas frecuentemente para la limpieza y consejos de cuidado.

Diagrama de las Partes



A. Depósito de agua removible
B. Indicador de nivel de agua
C. Boquilla de vapor
D. Accesorio productor de burbujas
E. Cabeza de preparación
F. Protector de pulgar del filtro
G. Soporte del filtro *(Taza de filtro adentro)*
H. Bandeja de goteo removible
I. Botón de preparación
J. Botón de vapor
K. Luz indicadora de On/Off *(Encendido/Apagado) (Roja)*
L. Interruptor de On/Off *(Encendido/Apagado)*
M. Luz indicadora de listo para preparar *(Naranja)*
N. Luz indicadora de vapor listo *(Naranja)*
O. Botón de control de burbujas/vapor

Cuchara de medir y herramienta de apisonar (no se muestra)

Cómo preparar Expreso y Capuchino de calidad en casa

El Café

El café deberá ser molido fresco, oscuro, de la variedad tostada para expreso. Usted puede comprar granos de café enteros y molerlos usted mismo en su casa usando la moledora MR. COFFEE® Burr Mill o la moledora de granos MR. COFFEE® Bean Grinder. Almacene los granos enteros en un recipiente al vacío, en un lugar fresco y oscuro. Usted no necesita almacenarlos en la refrigeradora o en el congelador. Si usted compra café pre-molido, planee usar el café dentro de 7 a 8 días para obtener el mejor sabor. Almacene el café pre-molido en un recipiente al vacío y manténgalo en un lugar fresco y oscuro.

La Molida

Este es un paso vital en el proceso de preparación de expreso. El café deberá ser molido fino, pero no demasiado fino. Si usted compra café pre-molido o lo hace moler, asegúrese de solicitar molido para expreso.

- El molido correcto deberá lucir arenoso, como sal o arena.
- Si el molido es demasiado fino, el agua no fluirá por entre el café, ni aún bajo presión. El café que ha sido molido demasiado luce como polvo y al tacto se siente como harina al pasarlo por entre los dedos.
- Si el café molido es demasiado grueso, el agua pasa demasiado rápido a través del café, impidiendo una extracción total del café.
- Si utiliza pastillas (“pods”), asegúrese de que sean de un tamaño estándar, de 7g/45mm para una sola taza, fabricadas para máquinas expreso. La ECMP40 NO puede utilizar pastillas de 7g/55mm para una taza ni pastillas de 14g/55mm para dos tazas.

El Proceso

Su cafetera MR. COFFEE® para Expreso y Capuchino fue diseñada para preparar fácilmente café expreso y capuchino en su casa. Varias indicaciones le ayudarán a preparar café expreso de calidad y bebidas de leche batida una y otra vez. Primero, siempre comience con agua fría y fresca en el depósito de agua. Asegúrese de que todas las piezas de su máquina estén limpias de usos anteriores. Usted puede precalentar las tazas donde servirá el café expreso enjuagándolas con agua caliente. Esto ayudará a mantener su café expreso caliente después de preparado.

La calidad, tostado, frescura, molida y origen de los granos de café que usted use varían el sabor de su café expreso. Cuando usted prepara expreso, el café molido deberá ser apisonado en la taza del filtro. Apisonado es el proceso de empacar ligeramente el café molido en la taza del filtro. Su máquina MR. COFFEE® para Expreso y Capuchino viene con una herramienta para apisonar y cuchara de pre-medida del café. **Nota:** No sobre empaque el café molido. Si usted está utilizando pastillas (“pods”) de café, no las apisone, tan solo inserte la pastilla en el adaptador dentro del soporte del filtro.

Use la parte inferior de la cuchara para comprimir ligeramente el café molido después de

colocarlo en la taza del filtro (G) Esto le ayudará a preparar café expreso caliente y delicioso con crema perfecta (la capa dorada sobre el expreso preparado).

Antes de Usarla por Primera Vez

Refiérase a la Página 16 para ver el diagrama las partes.

1. Lave todas la piezas que se pueden remover con agua caliente y un detergente suave y enjuáguelas completamente.
2. Remueva la tapa rosa del extremo de la manguera ubicada dentro del depósito.
3. Llene el depósito de agua con agua fría. No sobrepase la línea de llenado de MAX.
4. Siga los pasos en la Página 18 para preparar expreso para enjuagar el interior de la máquina. Use únicamente agua. No use café en el ciclo de limpieza.
5. Siga los Pasos de la Página 19 para hervir leche y así limpiar el brazo de burbujas. Usted debe usar agua en vez de leche para el proceso de limpieza.
6. Después de un ciclo de preparación y sacar vapor durante aproximadamente 45 segundos, vacíe el depósito de agua, remueva, enjuague y seque todas la piezas.

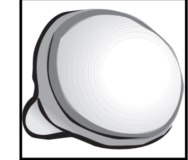
Precaución: Deje que la unidad se enfríe ante de remover las piezas.

¡Su cafetera está ahora lista para preparar fantástico expreso y capuchino!

Preparación de Expreso

1. Asegúrese de que el interruptor de On/Off (Encendido/Apagado) *(ver el diagrama en la Página 16)*, esté en la posición APAGADA y que los interruptores de preparación y de vapor estén apagados.
2. Enchufe su nueva cafetera MR. COFFEE® para Expreso y Capuchino.
3. Remueva el depósito de agua y llénelo con agua fresca y fría. Asegúrese de mantener el depósito de agua por encima de la marca de nivel de agua “min” estampada en el depósito.
4. Instale el depósito de agua en la máquina asegurándose de que entre completamente en su lugar. Cuando ha sido instalado apropiadamente, el extremo del depósito de agua quedará a ras con la base. Asegúrese de que el extremo de la manguera esté dentro del agua.
5. Gire el interruptor de On/Off (Encendido/Apagado) a la posición “On” de modo que la luz de “On” se prenda.
6. Mientras que el agua está calentando, inserte el filtro en el soporte del filtro.
7. Coloque el café molido en la taza del filtro usando una cucharada para una taza de 2 onzas y 2 cucharadas para dos tazas de 2 onzas, o coloque una pastilla estándar para café expreso de 7g/45mm en el adaptador.
8. Use el asiento de la cuchara para presionar el café molido de modo que quede plano y parejo. Remueva cuidadosamente cualquier exceso del borde del soporte del filtro. Si utiliza una pastilla de café, no la apisone.
9. Inserte el soporte del filtro en la máquina. Asegúrese de que el protector del pulgar sea girado hacia atrás y que no quede descansando en la parte superior del filtro. Inserte el soporte del filtro a aproximadamente 45 grados hacia la izquierda, usando la línea de la Cabeza de Preparación como guía. Cuando quede alineado apropiadamente, deslice la manija del filtro hacia la derecha hasta que la manija quede en la posición trabada. La manija estará en el área “Trabada” y se deberá sentir apretada. **USTED NO NECESITA SOBRE APRETARLA.**
10. Coloque una taza debajo de los caños del soporte del filtro. El expreso saldrá por los dos caños del filtro, de modo que use una taza que sea suficientemente ancha para colectar el café de los dos caños o en dos tazas colocadas una al lado de la otra.
11. Cuando la luz indicadora de listo para preparar se prenda, usted puede comenzar a preparar el expreso. *(Su máquina sólo tomará unos pocos minutos para calentar suficientemente el agua para preparación).* Oprima el botón de preparación *(posición de preparación)*. Cuele expreso durante aproximadamente 25-30 segundos. Usted puede ajustar el tiempo de preparación al gusto. Un tiempo de preparación más corto producirá una taza de expreso más fuerte. Puede que la luz de listo para preparación se apague mientras que está aún preparando el café. Esto sólo significa que la máquina está calentando más agua.
12. Luego de 25-30 segundos, oprima el botón de preparación para apagar la bomba.
13. Remueva la taza de la bandeja de goteo. Tenga precaución al remover el soporte del filtro, ya que puede que aún haya agua caliente en el filtro. Gire el protector del pulgar sobre el filtro y descarte el café molido usado o pastilla de café usada. Tenga precaución ya que el filtro y el soporte del filtro están muy calientes. Enjuague el filtro y el soporte del filtro y seque todas las piezas.
14. ¡Usted puede preparar múltiples tazas de expreso una detrás de la otra. Sólo asegúrese de que el depósito de agua se mantenga lleno arriba de la marca de nivel de “min”. Repita desde el Paso 5 al 13 arriba, para preparar múltiples tazas de expreso.

Utilizando Pastillas (“Pods”) de Café


Pastilla


Adaptador para Pastilla

Su nueva Máquina para Preparar Café Expreso/Capuchino MR. COFFEE® ECMP40 ha sido diseñada para acomodar pastillas de café (“pods”), o sea que puede utilizar las versatiles pastillas estándar para café expreso, pre-empacadas, de 7g/45mm para una sola taza, en vez de café molido regular para colar su café. Las pastillas contienen cierta cantidad pre-medida de café molido empacada en papel de filtro resistente a roturas, con la conveniencia adicional de un manejo fácil y limpieza sin embarres.

Para preparar café con pastillas de café, sólo reemplace la taza del filtro dentro del soporte del filtro con el adaptador para pastillas incluido, entonces cuele su café según se explica en la sección apropiada de este manual, salvo que en vez de colocar la harina de café en la taza del filtro, colocará una pastilla de café con su variedad favorita de café en el adaptador para pastillas, y luego insertará el soporte del filtro en la máquina. Asegúrese de que la pequeña pestaña en el borde de la pastilla quede dentro del adaptador antes de insertar el soporte del filtro, para conservar la eficiencia máxima de la bomba.

Cómo Preparar Capuchino

Capuchino es café expreso con leche espumada calentada al vapor. El hacer leche espumosa para capuchino requiere práctica. No se desaliente si no le queda perfecta la primera vez. La leche debe ser mitad al vapor *(fondo del jarro)* y mitad espumada *(parte superior del jarro).* Pueda que le tome algunas veces perfeccionar este proceso.

Para obtener mejores resultados, nosotros recomendamos preparar la leche en un jarro separado y luego servirla encima del café. La leche y el jarro deberán estar fríos. No use un jarro que haya sido lavado recientemente en agua caliente. Use leche descremada o al 2%.

Nosotros también recomendamos un jarro de acero inoxidable y un termómetro para bebidas, si tiene uno, para preparar la mejor leche espumosa al vapor.

1. El primer paso para hacer capuchino es hacer expreso. Por consiguiente, llene el depósito de agua con agua fría. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.
2. Siga los pasos bajo "Preparación de Expreso"
3. Llene un jarro pequeño de acero inoxidable de 1/3 a 1/2 con leche fría. Nosotros recomendamos usar el jarro para burbujas MR. COFFEE® (EFP1) u otro jarro con capacidad de 10 a 12 onzas, redondo y de 12,7 cm (5 pul.) de altura. El jarro deberá estar frío. No use un jarro que haya sido lavado recientemente en agua caliente.
4. Asegúrese de que la máquina de expreso esté prendida y de que haya agua en el depósito de agua. La luz indicadora de listo para preparar se apagará cuando la máquina esté lista para burbujear la leche a vapor.
5. Oprima el botón de Inicio/Parada de vapor. La luz de vapor listo se prenderá cuando la unidad esté lista para burbujear leche. La luz de listo para preparar se quedará prendida.
6. Coloque el tubo de vapor en el jarro con la leche. Sostenga el jarro de modo que el tubo de vapor quede sumergido en la leche y cerca del fondo del jarro.
7. Gire el botón de control de Vapor/Burbujas en el sentido contra las manecillas del reloj para comenzar. La luz de vapor listo se apagará mientras que usted está poniéndole vapor a la leche. Esto es normal y usted puede continuar poniéndole vapor hasta que haya burbujeado la leche. **Precaución:** El vapor emitido por el brazo de vapor está muy caliente. ¡A medida que la leche se calienta, el jarro se pondrá muy CALIENTE!
8. El aditamento diseñado especialmente requiere muy poco esfuerzo para producir leche de burbujas al vapor. Use el vapor en la leche hasta obtener la consistencia deseada o hasta que la leche de burbujas a vapor llegue al borde del jarro. Moviendo ligeramente el jarro hacia arriba y hacia abajo mientras sale el vapor *(y manteniendo el tubo de vapor en la leche)* ayudará a producir más burbujas. Cuando termine de poner el vapor, gire el botón de control de vapor en el sentido a favor de las manecillas del reloj hasta que pare. No lo apriete demasiado. Oprima el botón de inicio/parada de vapor para terminar el proceso de burbujas a vapor.
9. Cuando el botón de control de vapor queda cerrado, usted notará que la máquina emitirá un poco de vapor. Esto significa que la máquina está aliviando la presión que ha generado durante el proceso y es normal.

Importante

Limpie la boquilla de vapor y el dispositivo de burbujas inmediatamente después de cada uso. Llene un jarro a la mitad con agua y opere el dispositivo de vapor de nuevo durante 20 segundos. Esto limpiará el interior del tubo de vapor. Use un trapo húmedo para limpiar el exterior del tubo de vapor y el aditamento de burbujas. Pueda que usted quiera enjuagar el aditamento de burbujas con agua tibia jabonosa. Si la punta del tubo de vapor se tapa con leche, use una aguja de coser o alfiler para limpiar el agujero pequeño.

Atención

Después de usar el dispositivo de vapor de su máquina, el sistema de calentamiento se encuentra a la temperatura más alta. Si quiere preparar más expreso inmediatamente después de ponerle vapor a la leche, el sistema de calentamiento deberá ser enfriado para evitar que "queme" su expreso. Cuando la luz indicadora de vapor listo se apague, su máquina está lista para preparar expreso a la temperatura perfecta.

Limpieza

Cuando termine de preparar el expreso y de ponerle vapor a la leche, comience a limpiar apagando la máquina y desenchufando el cordón eléctrico.

El mango del filtro y el filtro deberán ser limpiados cada vez que prepara expreso. Para limpiarlos, remueva el mango del filtro girando el mango aproximadamente 45 grados del centro hacia la izquierda. El mango del filtro se soltará de la posición trabada. Sea precavido ya que el filtro o adaptador aún pueden conservar agua caliente flotando sobre la borra o sobre la pastilla. Descarte la borra o la pastilla usada mientras sostiene el filtro o adaptador en su lugar sosteniendo el protector del pulgar firmemente contra el filtro o el adaptador. Tenga cuidado ya que el filtro o el adaptador estarán muy calientes. Enjuague completamente el filtro o adaptador y el soporte del filtro con agua. No se recomienda lavar el filtro, adaptador o soporte del filtro en la lavaplatos. Si no piensa utilizar la máquina durante algún tiempo, no reinserte el soporte del filtro en la cabeza de preparación; esto aumentará la vida útil del sello del filtro.

Remueva el depósito de agua y vacíelo completamente. No lave el depósito de agua en el lavaplatos.

Remueva la bandeja de goteo y la rejilla de desbordamiento de la máquina y enjuáguelos con agua tibia jabonosa. No lave estas piezas en el lavaplatos.

Limpieza de la Cabeza de Preparación

La cabeza de preparación podrá necesitar limpieza después de un uso prolongado. Usted puede limpiar la cabeza de preparación con un trapo húmedo para remover cualquier café molido usado. Si el cedazo de preparación *(el lado inferior de la cabeza de preparación)* está particularmente sucio, cuele varios ciclos de sólo agua en la máquina. Opere la



máquina como si fuera a preparar expreso, pero no coloque café molido o una pastilla de café en la taza del filtro. Asegure el mango del filtro en su lugar y opere la máquina durante 30 segundos varias veces. Esto pasará agua caliente por la cabeza de preparación y limpiará cualquier residuo de café molido viejo.

Limpieza del Tubo de Burbujas

El tubo de burbujas deberá ser limpiado inmediatamente después de cada uso para evitar que la leche hervida se seque en el tubo. Llene un jarro a la mitad con agua y opere el dispositivo de vapor de nuevo durante 20 segundos. Esto limpiará el interior del tubo de vapor. Use un trapo húmedo para limpiar el exterior del tubo de vapor y el aditamento de burbujas. Pueda que usted quiera enjuagar el aditamento de burbujas con agua tibia jabonosa. Si la punta del tubo de vapor se tapa con leche, use una aguja de coser o alfiler para limpiar el agujero pequeño.

Descalcificación

La vida útil de su cafetera expreso será aumentada si usted la descalcifica regularmente. Su cafetera expreso puede ser descalcificada usando vinagre blanco común. La frecuencia de la descalcificación depende de la dureza de agua usada. La siguiente tabla proporciona el itinerario de limpieza sugerido.

Intervalo de Limpieza Sugerido

Tipo de agua	Frecuencia de limpieza
Agua suave	Cada 80 ciclos de preparación
Agua dura	Cada 40 ciclos de preparación

Llene cerca de 18 onzas de vinagre en el depósito de agua. Coloque un recipiente suficientemente grande en la mitad de la bandeja de goteo. Permita que un tercio del vinagre pase por el sistema operando la máquina tal como si fuera a preparar café expreso, pero sin poner café molido en la taza del filtro. Apague de nuevo la máquina y deje que el vinagre trabaje durante 10 a 15 minutos. Luego pase el resto por el sistema en un ciclo. Pueda que sea necesario repetir la descalcificación si los depósitos de cal son fuertes. Después del último ciclo, pase dos depósitos llenos de agua a través del sistema para remover todo el vinagre de la máquina. Una vez terminado el ciclo de limpieza, limpie todas la piezas removibles con agua tibia jabonosa.

Para pastillas de café expreso adicionales, favor de
llamar al 1-800 MRCOFFEE o visite **www.mrcoffee.com**.



Diagnóstico de Problemas

La temperatura para expreso es demasiado baja. . .
- Apisone (empaque) el café molido más firmemente.
- Pre-caliente la taza enjuagándola con agua caliente.
- Descalcifique el aparato.

La preparación del café expreso es demasiado lenta. . .
- No apisone (empaque) el café molido tan firmemente.
- Use café molido más grueso.
- Descalcifique el aparato.
- Use el tipo correcto de pastilla de café con el expreso molido apropiado.

El café expreso se desborda por el lado o por encima del soporte del filtro. . .
- Asegúrese de que el soporte del filtro esté encajado apropiadamente en el anillo de soporte.
- Apriete el mango del filtro más firmemente.
- Limpie el café molido del borde de la taza del filtro antes de insertarlo en la cabeza de preparación.
- Limpie la cabeza de preparación.
- Coloque la pastilla de café correctamente dentro del adaptador.

El café expreso no sale. . .
- Asegúrese de que el depósito de agua esté lleno.
- Asegúrese de que el depósito de agua esté colocado en la posición apropiada.
- Asegúrese de que la manguera esté abajo en el agua y que la tapa rosa haya sido removida.
- Asegúrese de que el café molido no esté sobre empacado en el filtro.
- Asegúrese de que el soporte del filtro esté encajado apropiadamente en el anillo de soporte.
- Limpie la canasta del filtro y la cabeza de preparación.
- Descalcifique el aparato.
- Asegúrese de que no haya apisonado la pastilla de café.

La máquina es muy ruidosa cuando está operando. . .
- Asegúrese de que el depósito de agua esté lleno.
- Asegúrese de que el depósito de agua esté colocado en la posición apropiada.

Es difícil preparar café con crema. . .
- Siempre use café fresco molido para expreso.
- Asegúrese de que haya suficiente café molido para expreso en la canasta del filtro.
- Apisone (empaque) el café molido para expreso un poquito más.
- Use el tipo correcto de pastilla de café.

Dificultades para espumar la leche. . .
- Siempre use leche fresca y fría.
- Use un jarro para espumar de acero inoxidable. Asegúrese de que el jarro esté frío antes de usarlo.
- Limpie el tubo de vapor siguiendo las instrucciones.
- Al hacer burbujas, mueva el jarro de hacer burbujas hacia arriba y hacia abajo.
- Asegúrese de que el aditamento de hacer espuma esté empujado en el brazo de espuma tanto como se pueda.



Recetas

Expreso –	Prepare una o dos tazas a la vez siguiendo las instrucciones. Opcional: Agréguele azúcar al gusto.
Capuchino –	Mezcle 1/3 expreso, 1/3 leche al vapor y 1/3 leche espumosa. Rocíelo al gusto con nuez moscada, canela, chocolate en polvo o vainilla.
Latte –	Mezcle 1/3 de expreso con 2/3 de leche al vapor. Rocíelo al gusto con nuez moscada, canela, chocolate en polvo o vainilla.
Expreso Congelado, Capuchino o Latte –	Mezcle las bebidas tal como se describe arriba, luego viértalas sobre hielo.

¡Ideas de recetas que usted adoraría probar!

Chocolate Capuchino –	1/3 expreso, 1/3 leche chocolatada al vapor y 1/3 leche espumosa de la leche chocolatada.
Latte de Vainilla Francés –	Vierta en una taza 1/2 onza de almíbar de vainilla, 1/4 de onza de almíbar de avellana. Agregue expreso. Póngale encima leche espumosa. Rocíelo con polvo de vainilla.
Viena Moca –.	Vierta en un vaso 2/3 de onza de almíbar de chocolate, 1/2 onza de almíbar de almendras. Adicione un trago de expreso. Llénelo con leche al vapor y póngale encima leche espumosa. Rocíelo con canela.
Capuchino Floresta Negra –	Vierta en un vaso 1 onza de almíbar de chocolate, 1 onza de almíbar de cereza, 1/2 onza de almíbar de naranja. Adicione 2 tragos de expreso. Llénelo con leche al vapor y póngale encima leche espumosa y canela.
Latte de Nuez Irlandesa –	Vierta 1 onza de crema irlandesa, 1 onza de almíbar de avellana, 1 trago de expreso. Póngale encima leche al vapor y leche espumosa.
Capuchino Supremo –	Mezcle 1 trago de expreso con 1 onza de Amaretto, 1 onza de brandy, leche al vapor y leche espumosa.



INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products Inc., o, en el Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited ("Sunbeam" colectivamente) garantiza que, por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en el material y en la mano de obra. Sunbeam, a su criterio, reparará o reemplazará este producto o cualquiera de los componentes del mismo que estén defectuosos durante el período de garantía. El reemplazo será hecho con un producto o componente nuevo o reconstruido. Si el producto ya no se encuentra disponible,
se reemplazará con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original al detal a partir de la fecha inicial de compra al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra. La evidencia de compra es requerida para honrar la garantía. Los concesionarios, centros de servicio de Sunbeam o tiendas al detal que vendan productos Sunbeam, no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de forma alguna los términos o condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste por el uso normal de las piezas, o daños que resulten de cualesquiera de las siguientes: uso negligente o incorrecto del producto, uso bajo un voltaje o corriente inadecuados, uso contrario a las instrucciones de operación, desensamble, reparaciones o alteraciones que no sean hechas por Sunbeam o por un centro de servicio autorizado Sunbeam. Además, la garantía no cubre: factores de fuerza mayor tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuáles son los límites de la responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable de ningún daño incidental o consecuente causado por el incumplimiento de cualquier garantía o condición expresa, implícita o estatutaria. Excepto hasta donde esté prohibido por el derecho aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comercialización o de aptitud para un propósito en particular están limitadas en duración al período de la garantía antedicha. Sunbeam rechaza cualesquiera otras garantías, condiciones o representaciones, expresas, implícitas, estatutarias o de otra índole. Sunbeam no será responsable de cualesquiera daños de clase alguna que resulten de la adquisición, uso o mal uso de, o incapacidad para utilizar el producto, incluyendo daños incidentales, especiales, consecuentes o similares, o la pérdida de ganancias, o por cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de otra índole, o por cualquier reclamación incoada contra el comprador por cualquier tercero. Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o limitar la duración de una garantía implícita, así que las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no ser aplicables a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos que varían de provincia en provincia, de estado en estado y de jurisdicción en jurisdicción.

Cómo obtener el servicio de la garantía

En los EE.UU.

Si usted tiene cualquier pregunta con respecto a esta garantía o si desea obtener servicio, favor de llamar al 1-800-672-6333 y se le proveerá una dirección de un centro de servicio de acceso conveniente para usted.

En el Canadá

Si usted tiene cualquier pregunta con respecto a esta garantía o si desea obtener servicio, favor de llamar al 1-800-667-8623 y se le proveerá una dirección de un centro de servicio de acceso conveniente para usted.
En los EE.UU., esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc., localizado en Boca Ratón, Florida 33431.
En el Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited, localizado en 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

FAVOR DE NO DEVOLVER ESTE PRODUCTO A CUALQUIERA DE ESTAS DIRECCIONES O AL LUGAR DONDE LO ADQUIRIÓ.



Notes



Notas

